

**TERMOSELLADORAS AUTOMÁTICAS TSAVG**

SKU: TSAVG

**ADDITIONAL INFORMATION**

<b>Potencia Kw</b>	<u>2 kW (2,7HP)</u>
<b>Alimentación</b>	<u>230V/1N/50Hz</u>
<b>Ancho y diámetro del rollo</b>	<u>380 mm - ø 200 mm- 150mt</u>
<b>Bomba de vacío</b>	<u>12 m<sup>3</sup>/h</u>
<b>Medidas máquina ( a x p x h -mm)</b>	<u>500 x 680 x 780(h) mm</u>
<b>Peso neto (kg)</b>	<u>70</u>
<b>Peso bruto (Kg)</b>	<u>80</u>
<b>Medidas del embalaje ( a x p x h -mm)</b>	<u>485 x 750 x 700(h) mm</u>
<b>Volumen de embalaje (m3)</b>	<u>0,255 m<sup>3</sup></u>

Máquina para termosellar los alimentos en bandejas, para que mantengan su fragancia y sabor. Máquinas de acero inoxidable AISI 304, con placa de sellado interior para evitar quemaduras, arrastre automático del film sin ninguna ayuda manual, control electrónico de la temperatura de soldadura para sellar perfectamente las bandejas - no están equipados con un molde estándar, puede elegir uno del catálogo. Bandejas disponibles a petición. El modelo TSAVG puede crear el vacío en el interior de la bandeja y además, añadiendo gas inerte (mezcla de nitrógeno y dióxido de carbono) se pueden extender los tiempos de conservación de los alimentos - de 5 a 10 ciclos de trabajo al minuto.



